

《厨房管理实务 第二版 配光盘 高职高专旅游类专业系列教材》

书籍信息

版次：2

页数：

字数：

印刷时间：2015年05月01日

开本：16开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787302364757

内容简介

“厨房管理实务”是一门专业性、实践性、操作性极强的课程。《厨房管理实务(附光盘第2版)》以厨房一线各项具体工作的能力训练为重点,具体解决

“怎样做”的问题,从而体现“在做中学”的教学理念。

本书属于高职高专层次的新编实用性教材,适合高等职业教育烹饪专业、餐饮管理专业和酒店管理专业的学生使用,还可作为饭店、娱乐、休闲、餐饮等行业从业人员的培训教材,对于餐饮经营者也有一定的参考价值。本书由北京联合大学旅游学院王美老师任主编。

目录

第一章 厨房概述

第一节 厨房生产运作的特点

- 一、生产特殊商品
- 二、成本构成多变
- 三、质量难以稳定
- 四、工作环境艰苦

第二节 厨房组织机构

- 一、厨房的种类
- 二、厨房组织机构的设置
- 三、厨房各工作单元的任务

第三节 厨师长的资质与职责

- 一、厨师长的基本素质
- 二、厨师长的岗位职责

本章案例 第一章 厨房概述 第一节 厨房生产运作的特点

- 一、生产特殊商品
- 二、成本构成多变
- 三、质量难以稳定
- 四、工作环境艰苦

第二节 厨房组织机构 一、厨房的种类

- 二、厨房组织机构的设置
- 三、厨房各工作单元的任务

第三节 厨师长的资质与职责 一、厨师长的基本素质 二、厨师长的岗位职责

本章案例 案例1—1:厨房类型 案例1—2:厨房组织结构

案例1—3:厨房生产运作的特点 案例1—4:厨师长的基本素质

案例1—5:厨师长的岗位职责 本章实践练习 第二章 厨房设计与布局

第一节 厨房整体设计 一、厨房位置的确定 二、厨房面积的确定

三、厨房各部门区域划分 第二节 厨房建筑环境与设施设计

一、厨房建筑环境设计 二、厨房建筑设施设计 第三节 厨房平面设计布局
一、影响厨房平面设计布局的因素 二、厨房布局的基本原则
三、厨房作业区工作岗位典型布置形式 四、厨房各生产区域布局设计的基本要求
本章案例 案例2—1：厨房建筑环境设计缺憾
案例2—2：厨房建筑设计缺憾 案例2—3：厨房布局设计缺憾
案例2—4：厨房建筑环境设计失误的后果 案例2—5：中餐厨房设计布置缺憾
本章实践练习 第三章 厨房设备及其使用方法 第一节 厨房设备购置的原则
一、安全性原则 二、实用性原则 三、经济性原则
四、前瞻性原则 第二节 厨房常用加热设备及其使用方法 一、烤箱、烤炉
二、保温设备 三、炉灶 第三节 厨房常用电器设备及其使用方法
一、冷冻、冷藏设备 二、机械设备 本章实践练习 第四章
厨房生产安全 第一节 厨师生产安全习惯养成 一、常规安全习惯
二、货物搬运安全 三、常规用电安全 四、设备工具使用安全
五、消防安全 第二节 厨房消防安全规范 一、厨房火灾发生的主要原因
二、厨房防火制度 三、库房防火制度 四、燃气防火制度
本章案例 案例4—1：厨房用电安全 案例4—2：厨房货物搬运安全
案例4—3：厨师行为习惯养成 案例4—4：厨房火灾事故分析
案例4—5：厨房灶台点火安全 本章实践练习 第五章 厨房卫生规范 第一节
厨师个人卫生习惯养成 一、厨师仪容仪表标准 二、操作卫生行为养成
第二节 厨房环境卫生清扫规范 一、加工间卫生要求与清扫
二、热菜间卫生清扫 三、冷菜间卫生清扫 四、面点间卫生清扫
本章案例 案例5—1：手的卫生 案例5—2：个人卫生养成
案例5—3：设备清洗方法 案例5—4：卫生清扫方法
案例5—5：冷菜间的卫生 本章实践练习 第六章 厨房生产流程 第一节
食品储藏及加工区域生产流程 一、食品储藏区域 二、厨房加工区域
第二节 烹调作业区域生产流程 一、热菜配菜 二、热菜烹调
三、热菜装盘 四、冷菜制作与装配 五、面点制作与熟制 第三节
备餐洗涤区域工作流程 一、备餐间 二、洗碗间 本章案例
案例6—1：厨房领料与储存 案例6—2：初加工的操作流程一
案例6—3：初加工的操作流程二 案例6—4：冷菜制作与装配流程
案例6—5：面点制作工作流程 本章实践练习 第七章 厨房生产控制 第一节
厨房生产规划控制 一、生产规划的目的 二、生产预测数据的获取与整理
三、生产预测方法 第二节 厨房生产程序控制 一、确定标准时间
二、厨师动作分析 三、动作经济原则的主要内容 第三节
厨房生产责任控制 一、什么是GMP 二、厨房各作业区厨师的岗位责任
第四节 厨房生产关键点控制 一、什么是HACCP 二、标准烹饪设备控制
三、标准菜谱控制 四、厨房成本控制 五、生产卡控制 本章案例
案例7—1：良好作业规范 案例7—2：标准衡器的使用
案例7—3：标准时间的确定 案例7—4：标准菜谱的制定
案例7—5：加工切配控制 本章实践练习 第八章 菜单策划与分析 第一节
菜单策划 一、菜单种类 二、菜品选择 三、菜单实施策略
第二节 菜单定价 一、菜单定价原则 二、菜单定价方法 第三节

菜单分析 一、客源构成及人均消费情况分析 二、ABC分析法
三、菜单工程分析法(ME分析法) 第四节 菜单内容及设计 一、菜单内容
二、菜目的布局 三、菜单的装潢设计 本章案例
案例8—1：菜单设计问题 案例8—2：菜点定价问题
案例8—3：菜单实施策略问题 案例8—4：ABC分析
案例8—5：菜单设计失误 案例8—6：菜单设计——菜品名称 本章实践练习
参考文献
[显示全部信息](#)

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

[更多资源请访问www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)